

### Ingrediënten voor 4 personen

12 sjalotjes, 1/2 bakje champignons, 1 el citroensap, 100 gr mager rrokspek, 5 takjes peterselie, 4 kippenpoten, zout, peper, 75 gr boter of margarine, 3 el cognac (vieux) 1 teentje knoflook 3 dl rode wijn, 1 kippenbouillontablet, 1 tl tijm, 1 laurierblad, 2 el bloem.

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Frans  
**Smaak:** Neutraal  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Coq Au Vin

Kip in rode wijnsaus, heerlijk gerecht uit Frankrijk. De kip kun je al een dag van te voren gestoofd worden in de rode wijn. je hoeft hem dan alleen nog maar op te warmen. Makkelijk en lekker

### Vorbereiding

Sjalotjes pellen. Met keukenpapier schampignons schoonvegen. grote halveren. Besprenkelen met citroensap. Spek in kleine stukjes snijden. In kopje peterselie fijnknippen.

### Bereidingswijze

Kippenpoten onder koud water afspoelen. Met keukenpapier droogdeppen. Kip inwrijven met zout en peper. In braadpan spek ongeveer 5 min. zachtjes bakken. Sjalotjes ongeveer 3 minuten meebakken. Af en toe omscheppen. Met schuimspaan spek en sjalotjes uit de pan op bord scheppen. In zelfde pan 60 gr boter verhitten. Kip in ongeveer 5 minuten rondom bruinbakken. Afzuigkap afzetten. Cognac over de kip schenken en aansteken. Als de vlam gedoofd is, knoflook pellen en erboven uitpersen. Toevoegen: spek, ui, wijn, 1/4 l water, boeillontablet, tijm en laurierblaadje. Met deksel op de pan aan de kook brengen. Kip in ongeveer 45 minuten zachtjes gaar stoven. Af en toe keren. Intussen in koekepan rest van de boter verhitten. Champignons ongeveer 5 minuten bakken. Af en toe omscheppen. In kopje bloem met 4 el water tot glad papje roeren. Met schuimspaan kip uit pan op bord scheppen. Laurierblad verwijderen. Al roerend bloempapje aan stoofvocht toevoegen. Blijven roeren tot gebonden saus. Op smaak brengen met zout en peper. Kip en schapignons toevoegen en ogeveer 3 min. verwarmen. Overdoen in schaal en bestrooien met peterselie.

### Serveertips

Lekker met aardappelkroketjes en sperziebonen.